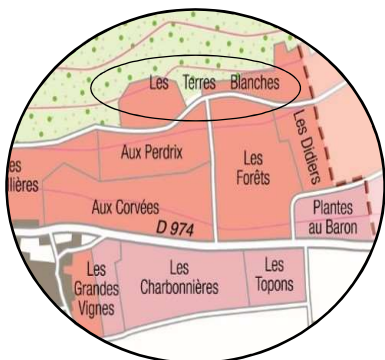




NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU TERRES BLANCHES

2022



TERROIR

La parcelle Premier Cru Terres Blanches est située juste au-dessus du Premier Cru Aux Perdrix.

Surface totale : 65 ares plantés en 1964.

Climat & Sol : Les vignes sont exposées Sud-Est en pente douce au Sud du village de Nuits-Saint-Georges. Le sol est argilo-calcaire à prédominance argileuse.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement égrappés. La macération dure environ 15 jours. La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé pendant 12 mois à 100% en fûts de chêne, dont 16% de fûts neufs, puis 5 mois en cuve. Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge rubis à l'aspect velouté et profond.

NEZ

Le premier nez est assez discret. Il s'ouvre rapidement sur des arômes de fruits rouges frais (cerises, cassis) relevés par des notes de gingembre et de poivre.

BOUCHE

En bouche, la texture est onctueuse et droite, la finale est sapide et acidulée.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver environ 10 ans

ACCORDS METS-VINS

Notre Nuits-Saint-Georges Premier Cru Terres Blanches rouge 2022 se mariera parfaitement avec une viande rouge et des champignons.

